from the Electrolux Group. *The World's No. 1 Choice.*

Electrolux gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken-rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. kr. 100 milliarder. Produkterne i mere end 150 lande verden over.

8221912 - 88 - 01

Model : MOA237-1

DK

Indholdsfortegnelse

Ved brug

Sikkerhedsinformation 5
Ved installation og service
Ved brug af mikroovnen
Ved skrotning af mikroovnen 5
Vigtigt at vide
Børnesikring 6
Ovnen 8
Tilbehør 9
Sådan placeres glastallerkenen og den roterende støtte
Kontrolpanelet 10
Tegn- og symbolforklaring
Inden mikrobølgeovnen anvendes første Gang 11
Indstilling af klokken
Børnesikring
Sådan anvender du mikroovnen 12
Indstilling af tilberedningstid, vægt og volumen (stk. eller kg.) for kvik-program
Den roterende tallerken
Når tilberedningen er slut
Øge/mindske tilberedningstiden
Ændre funktion
Start + 1 minut 13
Mikroovnen somminutur
Vejledning ved valg af Mikroeffekt 14
Manuel optøning
Tilberedning med Grill 15
Tilberedning med Mikro og Grill 16
Automatisk optøning, Auto Defrost 17
Automatisk optøning af brød 18
Automatisk tilberedning med Kvik-program
Praktiske tips 19
Generelt
Husk
Ved tilberedning
Optøning
Hvilket kogegrej kan anvendes 20
Sådan testes om kogegrej er velegnet til mikroovn
Dette kan man ikke tilberede i mikroovn
Skemaer 21
Oversigtsskema over grilltilberedning
Oversigtsskema ved tilberedning med Mikro og Grill i kombination 21
Indsrillingsskema Auto Program (Flødekartofler) 22
Vejledning ved optøning med en mikroeffekt på 150W 23
Vejledning for Automatisk optøning 24
Anbefalet Kvik-program 25
Sådan vedligeholdes mikroovnen 26
Hvis mikroovnen ikke fungerer 26
Garanti
Forbehold
Produktansvar 26
Forbehold
Service og reservedele 27
Electrolux's Hvidevare-Service 27

Ved installation

Tekniske data 4
Multireflex
Udpakning 6
Udpakning
Tilbehør
Installation 7
Opstilling
Indbygning
Eltilslutning

Tillykke med Deres nye mikroovn

Tak fordi De valgte et Voss produkt. Vi er overbeviste om, at De vil få stort udbytte af deres nye mikroovn. For at få den fulde udnyttelse og korrekte brug af ovnen er det vigtigt at De gennemlæser brugsanvisningen grundigt inden ovnen tages i brug.

Husk at gemme brugsanvisningen, så De har den i tvivlstilfælde, eller hvis ovnen overdrages til en ny ejer.

Multireflex

Multireflex er et avanceret system til fordeling af mikrobølger i ovnrummet. Multireflex sikrer en jævn og ensartet kogning, optøning og opvarmning.

Teknisk er dette opnået ved at placere magnetronen, - den del som skaber mikrobølgerne – på en ny måde. Magnetronen er nu placeret således at mikrobølgerne bliver fordelt blødt rundt i hele ovnrummet og når ud til alle dele af ovnrummet.

Multireflex sikrer en jævn varmefordeling rundt om og i maden.

Tekniske data.

Indbygningsramme		MYR 116-1		
Udvendige mål	**Bredde**	497 mm	**Spænding**	230–240 V, 50 Hz 10 A
	Dybde	345 mm	**Totaleffekt**	1500W
	Højde	322 mm	**Mikroeffekt**	900W
Indvendige mål	**Bredde**	304 mm	**Vægt netto**	17.5 kg
	Dybde	314 mm	**Liter**	25 litre
	Højde	267 mm		

Sikkerhedsinformation Sikkerhedsinformation

Anvend ikke ovnen, hvis De har mistanke om, at den er defekt, men kontakt Electrolux Hvidevare-Service. Læs følgende forholdsregler grundigt igennem for at undgå mikrobølgelækage: Selv om mikroovne er sikre, bør De gennemlæse »Sikkerhedsinformation«, »Vigtigt at vide«, øvrige advarselstekster samt installationsanvisningen i brugsanvisningen for at undgå forkert anvendelse eller risiko for ulykker.

Ved installation og service

• En ovn, som er i uorden, bør aldrig anvendes. Tag strømmen fra ovnen. Hvis den er tilsluttet med almindeligt stik, trækkes stikket ud af kontakten (husk: Træk i stikket, aldrig i ledningen). Hvis ovnen er fast installeret, tages sikringen til ovnen ud af sikringstavlen.
• Hvis der opstår fejl eller dårlig funktion, bør De kontakte Electrolux Hvidevare-Service for reparation. Der må kun anvendes originale reservedele. Se telefon- og adresseliste senere I denne vejledning.
• Foretag aldrig selv indgreb eller reparation på ovnen. En evt. reparation udført af andre end Electrolux Hvidevare-Service vil medføre, at vor garanti og vort produktansvar bortfalder.
• Installationsarbejde, forlængelse af kabel m.v. skal udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde, som udføres af folk uden tilstrækkelig faglig kundskab, kan forringe ovnens funktion og med-føre skade på person og/eller ejendom.

Ved brug af mikroovnen

• Ovnen er beregnet til tilberedning af madvarer i en almindelig husholdning. Hvis den anvendes til andre formål, kan der opstå risiko for skader på personer og/eller ejendom.
• Ovnen bør kun betjenes af voksne og større børn. Lad ikke børn lege med ovnen, og efterlad ikke små børn uden opsyn i nærheden af mikroovnen, når den er i gang.
• Mikroovnen må under ingen omstændigheder anvendes med døren åben, eller hvis dørens lukkemekanisme
eller sikkerhedsafbryder er ude af funktion.
• Start aldrig ovnen, hvis noget er kommet i klemme I døren. Lad ikke madrester eller snavs samle sig på dørens inderside eller på dørens tætningsflader mod ovnen.
• Mikroovnen må ikke anvendes, hvis ovndøren, ovndørhængsler, ovndørens eller ovnens tætningsflader er beskadiget eller slidt, eller hvis ovnkabinettet er beskadiget, hvilket kan medføre, at døren ikke tætner ordentligt.
• Ovnen må ikke bruges i tom tilstand. Det kan medføre alvorlig beskadigelse af den.
• Ved afprøvning eller når der tilberedes små mængder mad, stilles en kop vand i ovnen for at absorbere mikroeffekten.
• Efterlad ikke ovnen uden opsyn, når den er i gang, især ikke hvis maden opvarmes i papir, plast eller andet brændbart materiale.
• Hold døren lukket, hvis madvarer eller papir begynder at ose eller bryde i brand. Sluk på stikkontakten. Ilden vil langsomt gå ud af sig selv. Inden ovnen benyttes igen, skal Electrolux Hvidevare-Service efterse ovnen.

NB! Om nødvendigt kvæles ilden med låg. Brug aldrig vand.

• Opvarm ikke spiseolie eller fedt, hvor temperaturen ikke kan kontrolleres. Friturekogning må ikke foretages i mikroovnen.
• Ved rengøring og vedligeholdelse skal der være slukket for strømtilførselen.

Ved skrotning af mikroovnen

• Hjælp med at undgå ulykker, når ovnen skal skrottes, ved at aflevere den til genbrug eller korrekt destruktion. Kontakt Deres kommune for denne information.

Vigtigt at vide

• Sørg altid for, at drejetallerkenen og rullestøtten sidder på plads i bunden af ovnen under brug.
• ADVARSEL! Ved opvarmning af vand og visse drikkevarer, kan det ske, at temperaturen stiger over 100°C, uden at væsken begynder at koge. Denne overophedning kan medføre, at væsken pludselig koger over, når beholderen tages ud. Dette kan undgås ved enten at piske lidt luft I væsken inden opvarmningen eller placere en metalske i vandet. Denne skal være i en afstand af mindst 2 cm fra andre skeer og fra mikroovnens sider. Ellers lad væsken stå i mindst 20 sekunder for at udjævne temperaturen, inden beholderen tages ud af ovnen. Brug grydelapper eller grillhandsker.
• Anvend ikke kogegrej af metal eller med guld/sølv-dekorationer. Der kan opstå gnister, og ovnen og/eller kogegrejet kan blive ødelagt.
• Metalclips eller »lukketøjer«, som indeholder metaltråde, kan give gnister i ovnen og skal derfor tages af.

• Der må ikke tilberedes mad og drikkevarer I lukkede emballager. Klip emballagen op eller lav huller i låget, ellers kan der opstå overtryk, og emballagen sprænges under opvarmningen.
• Kontrollér, at det materiale, beholderen er fremstillet af, er egnet til brug i mikroovn. Visse plast-typer kan blive »bløde« i varmen og miste faconen. Andre plasttyper og visse typer keramik og krystal kan revne, især hvis der varmes små mængder I dem. Plast, der tåler mikroovn, er mærket med »for mikroovn« eller bærer mikrosymbolet.
• En beholder kan testes ved, at anbringe den tom midt i ovnen, sætter et glas vand ved siden af, og tænde på max. effekt i et minut. Bagefter må beholderen ikke på noget sted være blevet mere end håndvarm.
• Vær forsigtig med popcorn, som kan overophedes og antændes. Popning af popcorn må ikke foretages direkte på drejetallerkenen (hverken løst eller i specialpose). Brug specialpose beregnet til mikroovn, følg anvisningen på posen. Læg en mindre tallerken med bunden opad på drejetallerkenen, læg herpå et stykke køkkenrulle og derefter posen med popcornene.
• Benyt aldrig ovnen til tørring af madvarer eller andre ting.

Børnesikring

• Vær forsigtig ved opvarmning af børnemad. Tag låg af glas og sut af sutteflasker, inden opvarmning. Kontrollér nøje temperaturen, inden maden gives til små børn. Sutteflasken rystes godt, og temperaturen afprøves ved at hælde nogle dråber ud på indersiden af håndledet, inden barnet får flasken. Børnemaden omrøres, og temperaturen kontrolleres, inden den serveres.

Udpakning

Udpakning

Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.
Efter udpakningen kontrolleres, at ovnen er fejlfri. Skader, fejl og evt. manglende dele skal inden 1 uge anmeldes til forhandleren. Efterlad ikke emballagematerialer, så små børn kan lege med dem. Dette kan medføre ulykker.
Hvis ovnen er beklædt med en plastikfilm – skal denne fjernes inden ovnen tag i brug.

Tilbehør

1 Glastallerken
1 Rullestøtte til Glastallerkenen
1 Drev til Glastallerkenen
2 Grillrist
1 Brugsanvisning

Installation

Opstilling

1. Ovnen skal anbringes på en plan og stabil flade med god ventilation omkring ovnen. Anbring ikke ovnen i nærheden af andre varmekilder, f.eks. komfur eller varmeplader. Ovnen må ikke anvendes, hvis der dannes kondens på ydersiden af ovndøren, da dette tyder på for høj luftfugtighed i rummet.
2. Ovnens ventilationsåbninger må ikke blokeres, da ovnen ellers kan overophedes. Dette medfører, at der automatisk slukkes via en termisk overophedningssikring. Derefter må ovnen ikke anvendes, før den igen har nået normal rumtemperatur. Der skal være mindst 3–5 cm frit til nærmeste væg og loft for at opnå tilstrækkelig ventilation. Fødderne må ikke fjernes.
3. Fjern alt emballagemateriale fra ovnens indre og anbring rullestøtte og tallerken i bunden af ovnrummet. Ovnen må ikke anvendes, uden at disse er på plads i ovnen.
4. Ovnen aftørres indvendigt og udvendigt med en fugtig klud, inden den tages i brug.
5. Anbring ovnen så langt fra radio- og TV-apparater som muligt. Der kan opstå en vis interferens, hvis ovnen anbringes for nær ved en radio eller et TV.

Indbygning

Denne mikrobølgeovn kan indbygges v.h.a. indbygningsramme MYR 116-1, (PNC 947 649 837) Monteringsvejledning bliver leveret sammen med indbygningsrammen.

Eltilslutning

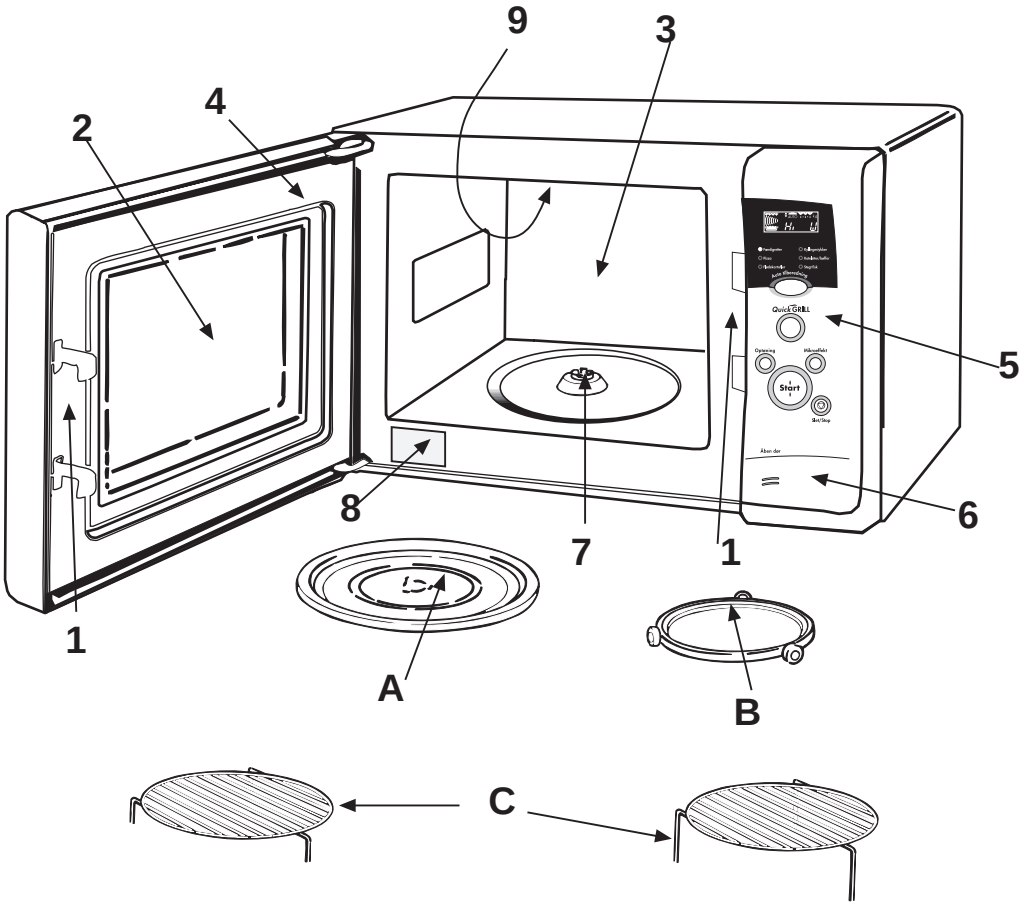
Ovnen leveres med ledning og stikprop til 230- 240V. Ovnen skal ekstrabeskyttes jvf stærkstrømsreglementet.
Er tilslutningsstedet fosynet med ekstrabeskyttelse i form af stikkontakt for trebenet stikprop, så skal den tobenede stikprop udskiftes med et trebenet stik. Jordforbindelsen vil minimere risikoen i tilfælde af afledning. Kontrollér, at ovnens spænding stemmer overens med spændingen i kontakten.
Mikroovnen trækker en stor startstrøm, hvorfor det tilrådes at tilslutte den til en separat 10 amp gruppesikring.

NB! Hvis ovnen sluttes til kontakten via en for længerledning, skal også denne ledning være af en type med jordforbindelse. I tilfælde af tvivl angående ovnens el-tilslutning kontaktes en fagmand.

Vigtigt! På grund af sin kompakte størrelse kan ovnen anbringes næsten hvor som helst på køkkenbord, hylde – eller tages med I sommerhuset. Vær altid omhyggelig med at anbringe ovnen plant og på et stabilt underlag. Sørg også for, at ovnens fødder står sådan, at ovnen får tilstrækkelig ventilation.

Ovnen må ikke anvendes udendørs. Mikroovnen er udstyret med en specialledning. I tilfælde af at den skal skiftes skal den udskiftes med en af samme slags. Udskiftningen skal foretages af Electrolux Hvidevare-Service.

Ovnen



Ovnen

1 Dørlås, Sikkerhedsafbryder
2 Vindue
3 Ovnrum
4 Ovndør
5 Kontrolpanel
6. Døråbner
7. Drev til den roterende støtte
8 Mærkeplade
9 Grillelement

Tilbehør

A Glasdrejetallerkenen
B Roterende støtte til glastallerkenen
C Grillrist

Tilbehør

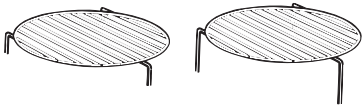
Den roterende tallerken

Det er vigtigt at glastalleknen er på plads i ovnen under brug, da det er denne rotering, der sørger for at mikrobølgerne bliver fordeldt jævnt I maden.
Tallerken kan dreje enten med eller mod uret.
Tallerken tåler vask i opvaskemaskine.

Den roterende støtte til Glastallerkenen

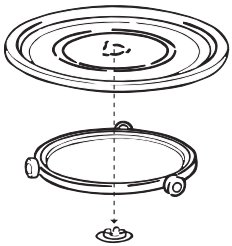
Den roterende støtte under drejetallerkenen skal **altid** være på plads i ovnen under tilberedning. Sæt **aldrig** noget andet på den roterende støtte end glasdrejetallerkenen.
Den roterende støtte tåler vask I opvaskemaskine.

Grillrist



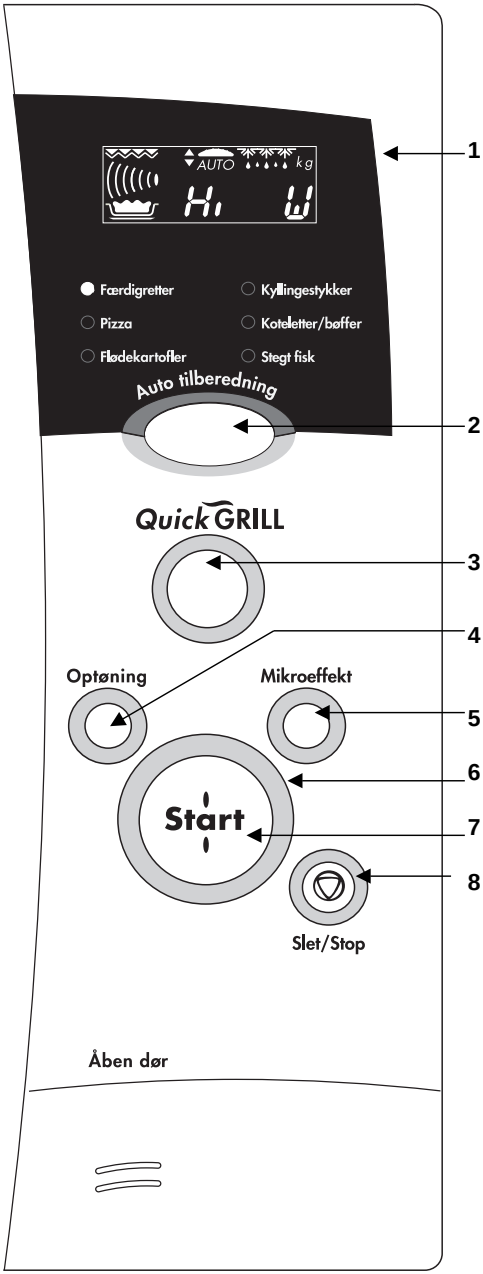
Grillristen skal stå på den roterende tallerken under grillning.
Grillristen må ikke bruges ved tilberedning på Mikro.
Risten kan vaskes i opvaskemaskine.

Sådan placeres Glastallerkenen og den roterende støtte



1. Placer den roterende støtte på ovnbunden.
2. Placer tallerken oven på støtten. Vær opmærksom på at grebet på Glastallerkenen sidder korrekt i udtaget i bunden af ovnen.
Placer aldrig tallerken omvendt.

Kontrolpanelet



1. Display – viser aktuelt klokkeslæt, tilberedningstid og markerer/viser valgte funktioner.
2. Kvik-opvarmning – 6 tilberedningsprogrammer.
3. Grill –1100W.
4. Automatisk optøning – efter vægt.
5. Effekt – valg of mikroeffekt ved tilberedning.
6. Drejeknap – for indstilling af ur, tilberedningstid og vægt ved optøning.
7. Start – start af valgt program.
8. Clear/Stop – stopper eller afbryder et program.

Inden mikrobølgeovnen anvendes første gang Inden

Din nye Voss mikrobølgeovn kan anvendes på to forskellige måder:-

- Manuel tilberedning og optøning, hvor du anvender ovnen på traditionel vis. Med hjælp fra den moderne elektronik kan du øge eller mindske tilberedningstiden og mikrobølge effekten under tilberedningen.
- Hvis du anvender grillfunktionen kan du med et enkelt tryk også tilslutte mikrobølger – på to forskellige effektniveauer – 150 eller 450 W.
- Automatisk tilberedning og optøning, hvor du kan anvende seks forskellige programmer for tilberedning af de mest forekommende retter samt til optøning af kød, fjerkræ, fisk og brød.

Indstilling af klokken

Ex: Klokken er 13.45

Gør sådan her

1. Når du sætter ovnens stik i stikkontakten eller efter eventuel strømafbrydelse, blinker ”12:00” og tegnet i ovnens display.
2. Drej knappen til 13:45 blinker i displayet.
3. Tryk på start ( ). 13:45 lyser. Uret er nu indstillet og ovnen er klar til brug.

Ønsker du at ændre den indstillede tid, f.eks. ved overgang til sommertid eller vintertid, gøres det på denne måde:

– Åben ovndøren
– Tryk på start i 5 sekunder. ”12:00” og blinker i displayet
– Drej knappen til ønsket tid
– Tryk på Start og luk ovnlågen.

Børnesikring

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Clear/Stop i 5 sekunder	2 korte lydsignaler høres og ”LOC” fremkommer i displayet. Ovnen kan nu ikke startes.

For at ”låse ovnen op” repeteres ovenstående.

Hvis du vil se hvad klokken er når ovnen er sikret, tryk på Clear/Stop.
Aktuel tid vises i nogle sekunder

Sådan anvender du mikroovnen

Indstilling af tilberedningstid, vægt og volumen (stk. eller kg.) for kvik-program

Ovnen er forsynet med en drejeknap som har fire forskellige funktioner;

1. Ved indstilling af klokken drejes drejeknappen mod højre. Tiden angives i minutter op til 23.59. Drejes knappen mod venstre mindskes tiden i modsvarende intervaller.
2. Ved indstilling af tilberedningstiden drejes knappen mod højre. Tiden angives trinvis I intervaller, som følger;

   1 sek - 5 min= 15 sek
   5 min - 10 min= 30 sek
   10 min - 30 min= 1 min
   30 min - 90 min= 5 min

Drejes knappen mod venstre mindskes tiden I modsvarende intervaller.
Ved tilberedning med grill og Mikro+grill gælder samme tidsintervaller.

3. Ved optøning via vægt – Auto Defrost – drejes knappen mod højre. Vægten angives I 100 gram op til 2 kg for optøningsprogram for kød, fjerkræ og fisk. Ved optøning af brød angives vægten i 50 gram op til 600 gram. Drejes knappen mod venstre mindskes vægten i modsvarende intervaller.
4. Ved tilberedning af volumen (stk. eller kg) for kvik-program, drejes knappen mod højre, for at øge, eller mod venstre for at mindske.

Den roterende tallerken

Glastallerkenen stopper altid i samme position som den startede. Det betyder, at f.eks. en kop altid stopper med koppens øre i samme position som den startede.

Når tilberedningen er slut

Når tilberedningstiden er slut, høres et lydsignal I nogle sekunder. Efter et antal sekunder, når en roterende tallerken er kommet til sit udgangspunkt, høres yderligere et lydsignal og det aktuelle klokkeslæt vises i displayet.

Øge/mindske tilberedningstiden

Med denne funktion kan du øge eller mindske tilberednings- eller optøningstiden med ca. 10 procent for funktionerne;

- Automatisk optøning (Auto Defrost)
- De seks kvik-programmer

Læs mere om dette under de respektive funktioner.

Ændre funktion

Det er ikke nødvendigt at stoppe ovnen for at skifte fra en funktion til en anden. Dette forudsætte at du ikke har indlagt tilberednings-eller optøningstid. Har du f. eks. trykket på Grill, men vil ændre til mikro, trykker du blot på mikro.

Den sidste indtastning er altid gældende. Undtagen er dog: For Auto Defrost og kvik-programmer – hvor det er muligt at øge/mindske tilberedningstiden, kan du IKKE ændre til mikro.

Manuel tilberedning og optøning

En mikroovn er ideel til mange typer af tilberedning – specielt til fisk og grøntsager, såvel frosne som ferske. Desuden er en mikroovn god til at opvarme allerede tilberedt mad hurtigt.

Du kan øge eller mindske tilberedningstiden og effekt ved hhv. at dreje på drejeknappen og/eller trykke på Effektknappen (mikroeffekt).

Hvert tryk på Start under en pågående tilberedning, lægger yderligere 30 sekunder til tilberedningstiden.

Eks: Tilberedning af mad ved højeste mikrobølgeeffekt, 900 W

Gør sådan	Dette sker
1. Drejeknappen drejes til højre indtil den ønskede tid fremkommer.	Ovnen er forudindstillet for tilberedning ved højeste effekt, 900W. ønsket tid lyser i displayet.
2. Tryk på Start	Ovnen starter og tider tæller ned til 0.

Eks: Tilberedning af mad ved mikrobølgeeffekt på 450 W

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Effekt 4 gange.	450W lyser i Displayet.
2. Drejeknappen drejes til højre indtil den ønskede tid fremkommer.	
3. Tryk på start.	Ovnen starter og tider tæller ned til 0.

Start + 1 minut

Med denne funktion kan du hurtigt varme mad op ved fuld effekt, 800W. Ovnen er forprogrammeret for tilberedning med højeste effekt og tilberedningstid på 60 sekunder. Tryk på start. Ovnen starter og tiden tæller ned til 0. Hver trykning på start betyder, at der lægges yderligere 60 sekunder til tilberedningstiden.

Mikroovnen som minutur

Eks. Tidindstilling på 7 minutter

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Effekt 7 gange.	0W lyser i displayet.
2. Indstil tiden, 7 minutter, ved at dreje drejeknappen mod højre.	
3. Tryk på start	Ovnen starter IKKE. Tiden tæller ned til 0.

Vejledning ved valg af Mikroeffekt

Indstillingstrin	Anbefalet brug
0W	Æggeur/tidsur
100W	For at blødgøre smør, ost og is. Til optøning af skaldyr.
150W	Til manuelt optøning, småkogning af sovs, opvarmning af bagværk.
450W	Til opvarmning af allerede tilberedt mad.
650W	For skånsom tilberedning af retter, som indeholder ost og/eller æg. Til opvarmning af gryderetter og anden forsigtig opvarmning.
750W	For tilberedning og opvarmning af større mængder, samt til retter, der ikke kan røres i.
900W(HIW)	For hurtig opvarmning og tilberedning af f. eks. grøntsager.

Manuel optøning

Eks. Optøning af frugt, ca. 450 g. i 8 minutter. Mikrobølgeeffekt 150W.

Gør sådan	**Dette sker**
1. Tryk på Effekt 5 gange.	og 150W lyser i displayet
2. Indstil tiden til 8 minutter ved at dreje drejeknappen til højre.	
3. Tryk på start.	Ovnen starter og tiden tæller ned til 0.
Eller sådan her	
1. Vælg optøningstiden til 8 minutter ved at dreje drejeknappen til højre.	”8.00” lyser i displayet.
2. Tryk på Auto Defrost.	150W lyser en kort tid. Valgt tid vises i displayet.
3. Tryk på Start.	Ovnen starter og tiden tæller ned til 0.

Placer frugten i et lag i et lavt fad eller tallerken. Lad det stå i mindst 5 minutter efter optøningen er slut. På denne måde udjævnes optøningen bedst muligt.

Tilberedning med Grill

Ved tilberedning med grill kan ovnen blive meget varm. Placer det der skal grilles på grillristen.

Brug altid grydelapper ved ind og udtagning, når grillfunktionen benyttes enten alene eller i kombination med mikro. Ovnen og risten bliver varme. Hold børn væk fra en varm ovn. Ovnen kan også blive meget varm ovenpå.

Ved grillning placeres det, der skal grilles på risten, hvis det der skal grilles placeres på et fade e.l., skal man være opmærksam på at det kan tåle den høje varme fra elementet (ovnsfast glas eller porcelæn). Hvis maden lægges på risten, placeres et fad under risten til opsamling af stegesky. For at give bedre smag og udseende pensles kødet med olie eller grillolie.

Tildæk ikke maden under grillning.

Du kan øge eller mindske tilberedningstiden under tilberedningen ved at dreje drejeknappen til højre eller venstre.
Ved hvert tryk på Start tillægges yderligere 30 sekunder til tilberedningstiden.

Eks: Tilberedning med Grill i 15 minutter

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Grill.	0W lyser og blinker i displayet.
2. Vælg tilberedningstid på 15 minutter ved at dreje drejeknappen til højre.	
3. Tryk på start.	blinker, lyser i displayet. Tiden tæller ned til 0.

Ønsker du at tillægge mikrobølgeeffekt på 450W til tilberedningen, tryk på Effekt 2 gange. 450W lyser I displayet en kort tid.

Ønsker du at tillægge mikrobølgeeffekt på 150W, tryk på Effekt 3 gange.

Ønsker du at gå tilbage til ren grill-funktion, tryk yderligere 1 gang på Effekt.

Efter endt tilberedning blinker og for at gøre opmærksom på, at maden og køkkengrejet kan være meget varmt.

Tilberedning med Mikro og Grill

Med denne tilberedningsform bliver maden tilberedt hurtig pga mikrobølgerne, samtidig med at den bliver brunet af grillelementet.
Husk kun at bruge kogegrej der både er ovnfast samt velegnet til grill, som f. eks. ovnfast glas og porcelæn.
Placer risten på den roterende tallerken, og fadet på risten.

Tildæk ikke maden, når mikro/grillfunktionen anvendes.

Du kan øge eller mindske tilberedningstiden under tilberedning ved at dreje drejeknappen til højre eller venstre. Ved hvert tryk på Start tillægges yderligere 30 sekunder.

Eks: Tilberedning Grill med Mikro, 450W, i 10 minutter

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Grill 2 gange	450W lyser, og blinker i displayet.
2. Indstil tilberedningstiden til 10 minutter ”10.00” lyser i displayet ved at dreje drejeknappen til højre.	
3. Tryk på Start	blinker og, lyser i displayet. Tiden tæller ned til 0.

Ønsker du at ændre mikrobølgeeffekten til 150W, tryk 2 gange på Effekt.

Ønsker du at ændre til tilberedning med kun Grill, tryk yderligere 1 gang på Effekt.

Efter endt tilberedning blinker og for at gøre opmærksom på, at maden og køkkengrejet kan være meget varmt.

Automatisk optøning og tilberedning.

Automatisk optøning, Auto Defrost

Med denne funktion kan du optø kød, fjerkræ, fisk og brød. ovnen tilpasser automatisk mikrobølgeeffekten og tiden til mængden af mad.

Optøning sker i to trin med en pause mellem trinnene, der er muligt at dele, vende eller tage det ud, som er optøet, for at opnå en hurtigere og mere jævn optøning.

Du kan øge eller mindske optøningstiden med ca. 10 procent ved at trykke på Effekt, 1 gang for at øge, 2 gange for at mindske optøningstiden.

Eks. Optøning af 1.0 kg mad med øget optøningstid

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Auto Defrost 1 gang	og 0,1 lyser, ”Auto” og ”kg” blinker i displayet
2. Drej drejeknappen til 1.0 lyser i displayet	
3. Tryk på Effekt 1 gang	+ lyser i displayet
4. Tryk på Start	Tiden for det første trin regnes ned til 0. Et lydsignal høres når ovnen er stoppet.
5. Separere, vend eller flyt om på det som skal optøs.	
6. Tryk på Start for at fortsætte optøningen.	Optøningstiden for andet trin tæller ned til 0.

Åbnes døren ikke under pausen, starter ovnen automatisk efter 2 minutter.

HUSK:

• Lad altid maden stå 5 min efter optøning, for at udjævne temperaturen, for store portioner eller kompakte retter (lasagne o.l.) bør udjævningstiden være betydeligere længere.

• Læg det, der skal optøes, i en stor mikrosikker skål, derved bliver det lettere at vende, røre eller dele maden under optøningen.

• Fjern eller åben evt emballage.

• Beskyt udsatte steder med stanniol, husk at der skal være en afstand på 2 cm mellem tildækningerne indbyrdes samt til væggene.

• Læg altid de tyndere dele ind mod midten af fadet.

Automatisk optøning af brød

Eks: Optøning af 250 g. brød

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Auto Defrost 2 gange	”0.1” lyser, ”Auto” og ”kg” blinker i displayet.
2. Drej knappen til 0.25 lyser i displayet.	
3. Tryk på Start.	Tiden for det første trin tæller ned til 0. Et lydsignal høres og ovnen stopper.
4. Rør i eller vend det som skal optøs.	
5. Tryk på Start for at fortsætte optøningen.	Optøningstiden for det andet trin tæller ned til 0.

Åbnes døren ikke under pausen, starter ovnen automatisk efter 2 minutter.

Minimum og maksimum vægt for automatisk optøning:

Program	Min. vægt	Max. vægt
Kød, fisk, fjerkræ	0.1 kg	2.0 kg
Brød	0.1 kg	0.6 kg

Automatisk tilberedning med Kvik-program

Denne funktion består af en menu med 6 forskellige alternativer, såkaldte Kvikvalg, for hurtig og enkel tilberedning eller opvarmning af mad og drikke. Dette indebærer, at du skal vælge et af alternativerne, trykke på tasten et antal gange (se beskivelse nedenfor) og derefter trykke på start.

1. Tallerken med mad, 200g, 300g, 400 g
2. Frossen Pizza, 100, 300, 400 eller 500 g
3. Flødekartofler, 300g,500g eller 1100g
4. Kylling stykker, 1 eller 2 stk.
5. Koteletter/bøffer, 1 eller 2 stk.
6. Stegt/ovnsbagt fisk, 1 eller 2 fileter, køleskabskold, cirka 250 g pr. Filet.

Eks: Tilberedning af 2 fiskefileter

Gør sådan	Dette sker
1. Tryk på Kvik-program 6 gange	Valgt Kvik-program indikeres i displayet. , og blinker og 1 lyser i displayet.
2. Drej drejeknappen mod højre til 2 lyser i displayet	
3. Tryk på Start	Ovnen starter og tiden tæller ned til 0

I Kvik-programmet for Kyllingstykker og Stegt/ovnbagt fisk, sker tilberedningen i to trin med en pause efter 2 minutter. I denne pause kan du røre rundt i, eller flytte om på madvaren. Denne fremgangsmåde vil give det bedste og mest jævne tilberedning. Åbnes døren ikke under pausen, starter ovnen automatisk efter 2 minutter.

Tilberedningstiden kan øges eller mindskes med cirka 10 procent ved at trykke på Effekt, 1 gang for at øge, 2 gange for at mindske opvarmningstiden.

Antal tryk for Kvik-programmer		**Drej drejeknappen til indstilling af**
Tallerken med mad	1 gang	200g, 300g eller 400 g.
Frossen Pizza	2 gange	100g, 300g, 400g eller 500 g.
Flødekartofler	3 gange	Flødekartofler 300g,500g eller 1100g
Kylling stykker	4 gange	1 eller 2 stk.
Koteletter/bøffer	5 gange	1 eller 2 stk.
Stegt/ovnbagt fisk	6 gange	1 eller 2 stk fileter

Praktiske tips

Generelt

Benyt altid den korteste angivne tilberedningstid, der er angivet i opskrifter og tabeller.

- Ved brug af egne opskrifter – husk altid at begrænse mænden af salt og krydderier.
- De fleste madvarer tilberedes uden yderligere vand end det der er i forvejen, dog skal ris, pasta og bønner koges i vand.
- Dæk altid maden til under tilberedning, dette:
  – hindrer udtørring
  – hindrer tilsprøjtning af ovnen
  – giver bedre varmefordeling
- Bagværk kan optøes direkte i brødkurven eller på køkkenrulle. Syltetøjsfyld o.l. bliver altid varmere end resten af brødet.
- Tilbered ikke sukker og/eller fedtholdige madvarer, som bacon, mikropopcorn, wienerbrød o.l. direkte på glaspladen. Glaspladen kan springe.
- Madvarer med skind, som pølser, æbler kartofler, lever, æggeblommer o.l. skal altid prikkes inden tilberedning.
- Salt først kød efter tilberedning.
- Lad altid retter stå i 5 min, så temperaturen kan nå at fordele sig jævnt i hele retten.
- Vælg altid den korteste vejledte tid i en opskrift/tabel.

Husk

- Jo større mængde – jo længere tid.
- Kolde madvarer tager længere tid end varer med rumtemperatur.
- Porøse madvarer tager kortere tid end kompakte.
- Mad der indeholder meget vand kræver kortere tilberedning.
- Der findes mange gode mikrokogebøger, dog skal man altid være opmærksom på hvilken mikroeffekt sammenholdt med tiden, der er benyttet i opskriften, for at kunne føre dette over på ens egen ovn.

Ved tilberedning

- Sørg altid for at maden er tøet helt op inden den tilberedes.
- Placer de tyndere dele mod midten og de tykkere dele mod kanten.
- Tilberedningstiden kan variere afhængig af madens starttemperatur, tykkelse og facon.
- Rør i/omroker maden om muligt.

Optøning

- Det er muligt at optø kød i emballagen, dog skal evt metalclips o.l. fjernes inden optøningen.
- Placer de tyndere dele af det der skal optøes ind mod midten.
- Når optøningstiden er udløbet, anbefales det at lade maden stå lidt inden tilberedningen.

Hvilket kogegrej kan anvendes

Brug kun kogegrej, der er velegnet til mikrobrug.

- PORCELÆN – De fleste typer af porcelæn, dog ikke porcelæn med guld/sølv dekoration eller porcelæn som indeholder metal. Afprøv for en sikkerheds skyld det porcelæn, som ønskes brugt i mikroovnen
- GLAS – De fleste typer af glas, dog ikke glas med guld/sølv dekoration, krystal og visse farvede glasvarer.
- PLAST – Kun plast, som er specielt beregnet til mikro kan anvendes med sikkerhed. Melamin plast indeholder metal og er derfor ikke velegnet. Andre plasttyper, kan blive bløde af varmen fra det, der skal tilberedes, da meget plast kun tåler 90°C.
- LER/STENTØJ – Disse kan indeholde metal, hvofor det er vigtigt at afprøve om de kan benyttes.
- METAL – Der må ikke benyttes nogen form for metal I ovnen, da mikrobølger ikke kan trænge gennem metal. Hvis der benyttes metal, på anden måde end beskrevet m.h.t. alluminiumsfolie tildækning, er der risiko for at der dannes lysbuer (svejseflammer), som vil ødelægge ovnen. Husk at fjerne metalclips.

Sådan testes om kogegrej er velegnet til mikroovn

Placer det, der skal testes, i ovnen. Sæt et glas med vand ved siden af til at optage mikrobølgerne. Tilbered på max effekt i 1 min. Hvis kogegrejet på noget sted bliver mere end håndvarmt, er det ikke velegnet til brug i mikroovnen.

Dette kan man ikke tilberede i mikroovn

- Bage brød og kager, det får ingen farve.
- Bage soufflerer.
- Koge eller opvarme hele æg.
- Anvende traditionelt stegetermometer.Der findes mikrostegetermometre.

Skemaer

Indstillingsskema Grill

Mad	Mængde	Grilltid	Bemærkninger
Grille ostetoast	2 stk	5 – 6 min	
Grillpølser	4 stk	7 – 8 min	Vend under 5–6 gange under grillningen

ved tilberedning med Mikro og Grill i kombination

Mad	Mængde	Funktion	Tilbered ningstid	Bemærkninger
Bøffer af oksekød	900g	Kun Mikrobølger 650W Kun Mikrobølger 900W Grill + 150W	15 min 10 min 5 – 6 min	Pensl med olie. Krydr med salt og peber. Lad det stå i 15 – 20 min efter tilberedning.
Svinekoteletter	2 – 3 (450g)	Grill + 150W	20 – 25 min	Pensl med olie. Krydr med salt. Placér koteletterne på den høje rist
Burgerbøffer	800g	Grill + 150W	12 – 15 min	
Pølser	450g	Grill + 150W	10 – 15 min	
Bacon	4 skiver (120g)	Grill + 150W	7 – 9 min	
Kylling	1300g	Kun Mikrobølger 650W Kun Mikrobølger 900W Grill + 150W	18 min 12 min 5 – 6 min	Pensl med olie. Krydr med salt og peber. Lad det stå i 15 – 20 min efter tilberedning.
Frosne Pommes Frites			10 – 12 min	

Bemærk: **Brug grillrist på drejetallerken til bøffer, koteletter og kylling. Dæk tynde stykker og hjørner. Sæt en tallerken på drejetallerkenen under risten for at opsamle væske. Vend maden efter halvdelen af kogetiden, dog med undtagelse af færdigretter, og gratinerede retter.**

Indsrillingsskema Auto Program (Flødekartofler)

MADVARER	START TEMP.	RED-SKABER	FORBEREDELSE	PAUSE	HVILE TID	JUSTERING
kartofler	20°C (stuetemp.)	Lav rist	Se **Auto Cook-skemaet for Flødekartofler**	Nej	2 min.	+ eller - Ved variationer i portionsstørrelse eller starttemperatur.

Auto Cook-skema for Flødekartofler

INGREDIENSER	1 PORTION	2 PORTIONER	4 PORTIONER
Smør	2,5 g	5 g	10 g
Kartofler, skrællet og skåret i tynde skiver	150 g	300 g	600g
Løg, skrællet og hakket fint	1 / 4 løg	1 / 2 løg	1 løg
Bacon med fedtstribe, hakket	1 / 2 skive	1 skive	2 skiver
Kaffefløde	50 ml	100 ml	200 ml
Revet ost	25 g	50 g	100 g
Salt og peber	tilsmagning	tilsmagning	tilsmagning
Tomatskiver	et par	et par	et par
Hakket persille	lidt	lidt	lidt
Samlet vægt ca. (ekskl. fad)	300 g	500 g	1100 g

Anbefalet kogegrej

Mikrobølgefast og varmebestandigt ovnfad eller dyb tærteform.

1 portion 1 liter fad (10 - 15 cm diameter)

2 portioner 1,5 liter fad (15 - 20 cm diameter)

4 portioner 1,5 – 2,5 liter fad (20 - 25 cm diameter)

Metode

1. Smør fadet indvendig med en del af smørret.
2. Læg halvdelen af kartoffelskiverne på fadet, tilsæt løg, bacon og halvdelen af osten. Læg resten af kartoflerne ovenpå.
3. Hæld fløden over og drys med resten af osten. Læg resten af smørret på i små stykker.
4. Sæt fadet på drejeskiven.
5. Tryk på Auto Programmer-knappen for at vælge programmet for Flødekartofler. Indtast kartoflernes vægt (eksklusive fad). En vejledning til madvarernes cirkavægt ved brug af de anbefalede opskrifter gives ovenfor.
6. Efter tilberedningen pyntes med hakket persille og tomatskiver.

Anbefalinger vedr. optøning med 150W

Visse madvarer, f.eks. kager og frugt, vil ikke tø op ved brug af Auto Defrost. Disse madvarer kan imidlertid optøs manuelt ved hjælp af indstillingen 150W. Oplysningerne om hele brød og rundstykker i nedenstående skema udgør en alternativ metode til optøning af brød i forhold til Auto Defrost Bread programmet.

MADVARER	FORBEREDELSE	(150W)	HVILETID
Brød			
Lille brød	Lægges på mikrobølgefast rist eller køkkenrulle. Vendes efter den halve optøningstid.	8–10 min.	10–15 min.
Stort brød i skiver	Lægges på mikrobølgefast rist eller køkkenrulle. Vendes efter den halve optøningstid.	10–13 min.	10 min
2 skiver	Lægges på køkkenrulle.	45–60 sek.	5 min.
1 bolle	Lægges på køkkenrulle.	45–60 sek.	5 min.
2 boller	Lægges på køkkenrulle.	1–11/2 min.	5 min.
Kager og kagedej			
Kage 450g/1 lb	Tages ud af emballagen, anbringes på en tallerken.	9–11 min.	15–30 min.
Ostekage 450g/1 lb	Tages ud af emballagen, anbringes på en tallerken.	9–11 min.	15–30 min.
Pie (bagt) 450g/1 lb	Tages ud af emballagen, anbringes på en tallerken.	7– 9 min.	15–30 min.
Kagedej 450g/1 lb	Tages ud af emballagen, anbringes på en tallerken.	7– 9 min.	15–30 min.
Smør			
250g/8.8 oz (1 pakke)	Hvis det er pakket ind i folie, tages det ud af indpakningen og anbringes på en tallerken.	2 min.	5–10 min.
Frugt			
225g/8 oz Bløde bærfrugter	Anbringes i et enkelt lag i et fladt fad.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb Bløde bærfrugter	Anbringes i et enkelt lag i et fladt fad.	7– 8 min.	5–10 min.
Færdigret i en bakke			
400g/14 oz	Dæk med en tallerken eller plastfolie, der ikke indeholder PVC. Opvarmes ved mikrobølge Hi W(900W) i 3–4 minutter.	7– 8 min.	5–10 min.
Grøntsager			
	Det er ikke nødvendigt at optø grøntsager før tilberedning. Alle grøntsager kan optøs og tilberedes ved Hi W(900W)		

Vejledning for automatisk optøning

MADVARER	JUSTÉR	FORBEREDELSE	PAUSE-VEJLEDNING	HVILETID
Oksekød				
Tern	NEJ		Fjern optøede tern og rør rundt, så de frosne tern er langs fadets kant.	10–15 min.
Hakket			Fjern optøede dele og vend kødet.	5–10 min.
Oksesteg		Lægges på en omvendt tallerken på et fad eller en mikrobølgefast rist. Dæk tynde områder og udvendige kanter med små stykker glat folie.	Tag folien af kanterne, men lad den blive liggende på tynde områder. Vend stegen.	30–40 min.
Steaks	NEJ	Hvis de er frosset i en blok, skal de adskilles, så snart det er muligt. Dæk de udvendige kanter med små stykker glat folie.	Tag folien af og vend kødet.	10–15 min.
Lam				
Tern	NEJ		Fjern optøede tern og rør rundt, så de frosne tern er langs fadets kant.	10–15 min.
Koteletter	NEJ	Hvis de er frosset i en blok, skal de adskilles, så snart det er muligt. Læg dem, så den tynde del vender mod drejeskivens midte. Dæk de udvendige kanter med små stykker folie.	Fjern folien og vend koteletterne.	10–15 min.
Lammesteg		Lægges på en omvendt tallerken på et fad på en mikrobølgefast rist. Dæk tynde områder og udvendige kanter med små stykker glat folie.	Tag folien af de udvendige kanter, men lad den være over de tynde områder. Vend stegen.	30–40 min.
Svinekød				
Koteletter	NEJ	Hvis de er frosset i en blok, skal de skilles ad så hurtigt som muligt. Læg koteletterne, så den tynde del vender imod drejeskivens midte. Dæk de udvendige kanter med små stykker glat folie.	Tag folien af og vend koteletterne.	10–15 min.
Pølser		Hvis de er frosset i en blok, skal de skilles så hurtigt som muligt. Dæk begge ender af pølserne med folie.	Byt rundt og tag de pølser ud, der er tøet op.	10–15 min.
Bacon		Adskilles så hurtigt som muligt. Dæk begge ender med glatte foliestykker.	Adskil. Tag optøede skiver ud og læg resten i et enkelt lag og dæk begge ender med foliestykker.	5–10 min.

Vejledning for automatisk optøning

MADVARER	JUSTÉR	FORBEREDELSE	PAUSE-VEJLEDNING	HVILETID
Spareribs	NEJ	Hvis de er frosset i en blok, skal de skilles ad så hurtigt som muligt. Dæk begge ender med glatte foliestykker.	Tag folien af. Vend kødet, arranger det og tag eventuelle optøede stykker ud.	10–15 min.
Flæskesteg		Lægges på en omvendt tallerken på et fad eller en mikrobølgefast rist. Dæk tynde områder og udvendige kanter med glatte foliestykker.	Tag folien af de udvendige kanter, men lad den være på de tynde områder. Vend stegen.	30–40 min.
Kylling				
Hel		Brug en omvendt tallerken på et fad eller en mikrobølgefast rist. Anbring kyllingen med brystsiden nedad. Dæk vinger, ben og hals med glatte foliestykker.	Tag folien af. Vend kyllingen og dæk de varme områder med folie.	30–40 min.
Stykker	NEJ	Dæk tynde dele som f.eks. vingespidser med foliestykker. Læg kødet, så de tykkeste dele vender mod fadets yderside.	Tag folien af. Vend og arranger kødet, så de tykkeste dele vender mod fadets yderside.	10–15 min.
Kalkun				
Stykker	NEJ	Dæk tynde dele som vingespidser med glatte foliestykker. Arranger kødet, så de tykkeste dele vender mod fadets yderside.	Tag folien af. Vend og arranger kødet, så de tykkeste dele vender mod fadets yderside.	10–15 min.
Fisk				
Fileter	NEJ	Brug et fladt fad eller en mikrobølgefast rist. Arranger fileterne i et jævnt lag. Hvis de er frosset i en blok, skal de skilles ad så snart det er muligt. Dæk hale og tynde dele med glatte foliestykker.	Tag folien af, vend og arranger fisken og læg halestykkerne ind under fiskens tykkere dele.	5–10 min.
Steaks	NEJ	Brug et fladt fad eller mikrobølgefast rist. Læg fileterne i et jævnt lag. Hvis de er frosset i en blok, skal de skilles ad så hurtigt som muligt. Dæk haler og tynde dele med glatte foliestykker.	Tag folien af, vend og arranger fisken og læg halestykkerne ind under fiskens tykkere dele.	5–10 min.
Hel fisk	NEJ	Brug et fladt fad eller mikrobølgefast rist. Læg fileterne i et jævnt lag. Dæk haler og tynde dele med glatte foliestykker.	Tag folien af, vend og arranger fisken og læg halestykkerne ind under fiskens tykkere dele.	5–10 min.

Sådan vedligeholdes ovnen

- Anvend ikke rengøringsmidler/redskaber med slibende effekt.
- Tør ovnens inder- og yderside af med en fugtig blød klud tilsat håndopvaskemiddel.
- Aftør ovnen efter brug.
- Tør evt kondens af, som opbygges under tilberedningen, med en blød klud eller køkken-rulle.

Hvis mikroovnen ikke fungerer

Inden De kontakter service bedes De kontrollere nedennævte, da uberettiget tilkald af service ikke dækkes af garantien.

- **Er ovnen tilsluttet stikkontakten og er der tændt for den?**
- **Er der sprunget en sikring?**
- **Er lågen lukket helt?**
- **Har du valgt tilberedningstiden?**

Hvis fejlen ikke kan afhjælpes v.h.a. ovenstående kontaktes Electrolux Hvidevare-Service, se telefonlisten senere i denne brugsanvisning. Forsøg ikke selv at afhjælpe en eventuel fejl, da det kan medføre person- eller materiel skade.

Garanti

1 år fra den dokumenterede købsdato (gem købsnotet og evt servicefakturaer). Garantien dækker fabrikations- og materialefejl, der måtte opstå ved normal brug i en privat husholding I Danmark. Garantien omfatter reservedele, nødvendige transportomkostninger og arbejdsløn.

For Grønland og Færøerne gælder særlige regler.

Forbehold

Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Electrolux Hvidevare-Service. Garantien dækker **ikke** uberettiget tilkald af service.

Produktansvar

Vort produktionsansvar er gældende i følge »Lov om produktansvar«. Denne lov gælder skader på personer eller ting, som skyldes fejl på selve det installerede produkt. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført I overensstemmelse med installationsvejledningen.
- At produktet har været anvendt til andet formål end beskrevet i brugsanvisningen.
- At de i denne brugs- og installationsvejledning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er udført af andre end vor autoriserede serviceorganisation, se brugs-anvisningen.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået på et senere tidspunkt, f.eks. ved flytning eller videre salg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service og evt. reparationer skal udføres af Electrolux Hvidevare-Service, se brugsanvisningen.
Der må kun benyttes reservedele som er godkent af førnævnte.

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet. Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget.

Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.

Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr.

Brug kun originale reservedele.